

# 小規模事業者持続化補助金を活用して (高松市中央商工会)

## 「ピンチをチャンスに！自家製焼き菓子のテイクアウト販売」

### 会社沿革

当店は、築80年の土蔵造りの米蔵を改装して平成27年に漆芸作家とアクセサリー作家の夫婦で開業したノスタルジックな空間が魅力のギャラリー併設の喫茶店です。香川県産食材をメインに使用した料理や飲み物の提供には、「普段使いでできる漆器の良さを体感していただきたい」との思いから自社製の漆器を使用しています。

開業以来、併設のギャラリーでの各種展示会や場所の貸し出しも順調に増加、平成31年には映画上映もスタートさせ、当店の売上も右肩上がりとなっていました。ところが、翌年、新型コロナウイルスの感染拡大が始まりました。

### 新型コロナウイルス感染症の影響

令和2年4月には、香川県も国の緊急事態宣言の対象地域となり、外食産業は営業時間の短縮等を余儀なくされ、当店の売上が大幅に落ち込みました。

そこで、この状況を打開するために新たな事業展開を図る必要があると考え、いつもお世話になっている地元高松市中央商工会に相談しました。

### 持続化補助金の活用

相談の結果、コロナ禍でお客様が飲食店に求めるものは、



何より「安全・安心」であることが分かったため、テイクアウト中心に舵を切ることになりました。そして、その目玉として、お客様のニーズが高い焼き菓子のテイクアウト販売を計画し、小規模事業者持続化補助金を活用して、焼き菓子製造に必要な業務用オーブンと業務用リバーシシートを導入することにしました。

### 今後の展望

新たに導入した機器を使って焼き上げた自家製焼き菓子は、お客様に大変好評で、テイクアウト目当ての来店、そこからパイランチなど店内飲食への流れもできつつあります。

今後は、焼き菓子のバリエーションを増やすとともに、来店されたお客様に当店オリジナルの焙煎珈琲や漆器の魅力をお伝えし、お客様にとって「レガロビズ」という存在がかけがえのないものとなるよう日々精進していきたいと考えております。



高松市中央商工会  
経営指導員 倉本 典明

今回のご支援を行って行く中で私が一番心掛けたことは、「事業主の思いを見える化する事」でした。事業主は、たくさんのアイデアをお持ちでしたので、巡回相談の中でそのアイデアを引き出し、見える化した上で、実施すべきかどうかや優先順位を付け、最終的に今回の「自家製焼き菓子のテイクアウト販売」にたどり着けたと感じております。

### 店舗情報 regaro bis レガロビズ bake SHOP

住所 高松市小村町 549-4  
 営業時間 12:00 ~ 17:00  
 定休日 不定休  
 電話 087-813-1020  
 HP <https://regarobis.com/>  
 インスタ [https://www.instagram.com/regaro\\_bis/](https://www.instagram.com/regaro_bis/)

